SNI 8439:2017

Standar Nasional Indonesia

Daging kerang masak dingin

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

Daftar isi

Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) 8439:2017 dengan judul *Daging kerang masak dingin,* disusun dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan terhadap komoditas daging kerang masak dingin yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05: *Produk Perikanan*. Standar ini telah dibahas melalui rapat teknis dan disetujui dalam rapat konsensus nasional di Jakarta, pada tanggal 26 – 28 Juli 2017. Konsensus ini dihadiri oleh para pemangku kepentingan (*stakeholder*) terkait, yaitu perwakilan dari produsen, konsumen, pakar dan pemerintah.

Standar ini telah melalui tahap jajak pendapat pada tanggal 26 Agustus 2017 sampai dengan 26 Oktober 2017 dengan hasil akhir disetujui menjadi Rancangan Akhir Standar Nasional Indonesia (RASNI).

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Pendahuluan

Dalam penyusunan SNI ini telah memperhatikan ketentuan yang terdapat dalam:

1. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 yang telah diamandemen dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perikanan.
2. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
3. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2014 tentang Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian.
4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.
6. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 24/M-IND/PER/2/2010 tentang Pencantuman Logo Tara Pangan dan Kode Daur Ulang pada Kemasan Pangan dari Plastik.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 72/PERMEN-KP/2016 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan.
8. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
9. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.
10. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan.
11. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Daging kerang masak dingin

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan syarat mutu untuk daging kerang (bivalvia) masak dingin kecuali tiram (*oyster*) dan simping (*scallop*).

Standar ini tidak berlaku untuk produk daging kerang yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan dokumen ini. Dokumen untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang disebutkan yang berlaku. Dokumen untuk acuan tidak bertanggal, berlaku edisi terakhir dari dokumen acuan tersebut (termasuk seluruh perubahan/amandemennya).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 2346:2015*, Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan.*

SNI 2332.9:2015, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan.*

SNI ISO 11290-1:2012, *Mikrobiologi bahan pangan dan Pakan – Metode horizontal untuk deteksi dan enumerasi Listeria monocytogenes – Bagian 1 : Metode deteksi.*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia - Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 2354.6:2016, *Cara uji kimia - Bagian 6: Penentuan kadar logam merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 2354-15:2017, *Cara uji kimia – Bagian 15 : Penentuan Arsen (As) total pada produk perikanan.*

SNI 2372.7:2011, *Cara uji fisika - Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan.*
SNI 4872:2015, *Es untuk penanganan dan pengolahan ikan.*

SNI 2354-16:2017 *Cara uji kimia – Bagian 16: Pengujian saxitoxin (Paralytic Shellfish Poisioning) dengan metode Enzyme Linked Immunoassay (ELISA) pada produk kekerangan.*

SNI 2354-17:2017, *Cara uji kimia – Bagian 17: Penentuan kadar asam domoat (Amnestic Shellfish Poisioning) dengan metode Enzyme Linked Immunoassay (ELISA) pada produk kekerangan.*

Manual of Harmful Marine Micro Algae, Intergovernmental Oceanographic Commission/IOC, UNESCO, 1995.

3 Deskripsi

3.1 Definisi produk

Daging kerang masak dingin adalah produk olahan hasil pemasakan dari bahan baku kerang (bivalvia) kecuali tiram (*oyster*) dan simping (*scallop*) sehingga produk akhir memiliki karakteristik daging utuh, padat, kenyal, dan warna spesifik jenis.

3.2 Definisi proses

Produk daging kerang masak dingin di proses melalui proses pencucian, perebusan atau pengukusan, pengambilan daging, pendinginan dan pengemasan.

3.3 Kriteria bentuk produk

3.3.1 Daging utuh

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku

4.1.1 Kerang

Kerang hidup dan atau daging kerang segar yang berasal dari perairan yang tidak tercemar dan aman untuk dikonsumsi.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi peraturan.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 4872:2015.

5 Syarat mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan daging kerang masak dingin sesuai Tabel 1.

Tabel 1 – Persyaratan mutu dan keamanan daging kerang masak dingin

	Parameter uji	Satuan	Persyaratan			
a	**Sensori**	angka	Min. 7,0*			
b	**Cemaran mikroba**		n	c	m	M
	- *Salmonella*	per 25 g	5	0	Negatif	Td
	- *Vibrio parahaemolyticus*	APM/g	5	0	< 3	Td
	- *Staphylococcus aureus*	koloni/g	5	0	10^3	Td
	- *Listeria monocytogenes***	per 25 g	5	0	Negatif	Td
c	**Cemaran logam**					
	- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 1,5			
	- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks. 1,0			
	- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 1,0			
	- Arsen (As)**	mg/kg	Maks. 1,0			
d	**Cemaran fisik**					
	- *Filth*	potongan	0			
e	**Racun hayati (*marine biotoxin*)****					
	- PSP (*Paralytic Shellfish Poisoning*)	mg/kg	Maks. 0,8			
	- ASP (*Amnesic Shellfish Poisoning*)***	mg/kg	Maks. 20			
	- DSP (*Diarhetic Shellfish Poisoning*)	mg/kg	Maks. 0,16			

CATATAN
- * Untuk setiap parameter sensori
- ** Apabila diperlukan
- *** Ekivalen asam domoat
- n Jumlah contoh uji
- c 2 kelas pengambilan contoh : jumlah maksimum contoh yang diperbolehkan melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada m
  3 kelas pengambilan contoh : jumlah maksimum contoh yang persyaratannya berada antara m dan M dan tidak boleh satupun contoh melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada M serta contoh yang lain harus kurang dari nilai m
- m (2 kelas pengambilan contoh): batas persyaratan maksimum
- M (3 kelas pengambilan contoh): batas persyaratan maksimum
- Td Tidak diberlakukan
- Maks. Maksimum

6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.
Rencana sampling mikrobiologi mengacu pada Codex (CAC/GL 21-1997).

7 Cara uji

7.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2015. Penilaian sensori sesuai lampiran A. Persyaratan mutu nilai sensori merupakan penilaian dari setiap parameter (minimum 7 untuk setiap parameter sensori), bukan merupakan nilai rata-rata dari setiap parameter.

7.2 Cemaran mikroba

- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- *Vibrio parahaemolyticus* sesuai SNI 01-2332.5-2006.
- *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2332.9:2015.
- *Listeria monocytogenes* sesuai SNI ISO 11290-1:2012.

7.3 Cemaran logam

- Merkuri (Hg) sesuai SNI 2354.6:2016.
- Timbal (Pb) dan Kadmium (Cd) sesuai SNI 2354.5:2011.
- Arsen (As) sesuai SNI 2354-15:2017.

7.4 Cemaran fisik

- *Filth* sesuai SNI 2372.7:2011.

7.5 Racun Hayati (*Marine Biotoxin*)

- PSP sesuai SNI 2354-16:2017.
- ASP sesuai SNI 2354-17:2017.
- *DSP* sesuai *Manual of Harmful Marine Micro Algae, Intergovernmental Oceanographic Commission/IOC, UNESCO, 1995.*

8 Higiene dan penanganan

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia.

Produk akhir harus bebas dari cemaran mikroba atau toksin yang membahayakan kesehatan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Penanganan dan pengolahan produk ini mengacu pada *Rekomendasi nasional kode praktis - Prinsip umum higiene pangan* (SNI CAC/RCP 1.2011) dan *Code of practice for fish and fishery products* (CAC/RCP 52-2003).

9 Syarat pengemasan

9.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk daging kerang masak dingin bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan sesuai dengan peraturan.

9.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cermat, saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

10 Pelabelan

Syarat pelabelan sesuai dengan peraturan.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori daging kerang masak dingin

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori daging kerang masak dingin

Nama Panelis : …………………………..   Tanggal : …………………………..

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
- Utuh, warna daging spesifik jenis, cerah dan bersih	9					
- Agak utuh, agak cerah dan bersih	7					
- Tidak utuh, warna asli berubah menjadi agak kusam	5					
2 Bau						
- Bau sangat segar spesifik jenis	9					
- Bau Segar	7					
- Mulai tercium bau busuk	5					
3 Rasa						
- Manis dan gurih	9					
- Agak manis dan gurih	7					
- Hambar	5					
4 Tekstur						
- Sangat kenyal, sangat padat	9					
- Kenyal, padat	7					
- Kurang kenyal, kurang padat	5					

Bibliografi

[1] *Principles and guidelines for the establishment and application of microbiological criteria related to foods* (CAC/GL 21-1997).

Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI
Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Innes Rahmania	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Sekretaris	:	Simson Masengi	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Nurjanah	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
		Lili Defi Z.	Badan Pengawas Obat dan Makanan
		Darmadi Marpauli	PT Citra Dimensi Arthali
		Hantowo Tjhia	Asosiasi Pengusaha Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia (AP5I)
		Murtiningsih	Kementerian Kelautan dan Perikanan
		Bagus S. B. Utomo	Kementerian Kelautan dan Perikanan
		Tengku A.R Hanafiah	Masyarakat Standardisasi (MASTAN)
		Ahmad M. Mutaqin	Kementerian Kelautan dan Perikanan
		Harsi D. Kusumaningrum	Institut Pertanian Bogor
		Adi Surya	Asosiasi Pengalengan Ikan Indonesia (APIKI)
		Tri Winarni Agustini	Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (MPHPI)
		Santoso	Sekolah Tinggi Perikanan
		Mufidah Fitriati	Komisi Laboratorium Pengujian Pangan Indonesia

[3] Konseptor rancangan SNI
Yuliana Farahita - Balai Pengujian dan Pembinaan Mutu Hasil Perikanan (BPPMHP) Cirebon

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI
Direktorat Pengolahan dan Bina Mutu
Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan
Kementerian Kelautan dan Perikanan